



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **107204** (13) **U**
(51) МПК
C12H 1/02 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 11723</p> <p>(22) Дата подання заявки: 27.11.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.05.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2016, Бюл.№ 10</p>	<p>(72) Винахідник(и): Головко Микола Павлович (UA), Олійничук Сергій Тимофійович (UA), Чехун Марина Григорівна (UA), Пенкіна Наталя Михайлівна (UA), Колесник Вікторія Валентинівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	--

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАСТОЯНКИ "ЧЕРВОНА ЛЕГКА" ("RED LIGHT")

(57) Реферат:

Спосіб виробництва настоянки включає рослинну сировину, настояну при періодичному перемішуванні, подальше фільтрування, купажування з підготовленим розчинником, з додаванням глюкози, відстоювання, фільтрування та розлив. Додатково відбувається перше та друге настоювання у водно-спиртовому розчині етилового спирту рослинної сировини, подальше купажування настоїв першого та другого зливів з кореню родіоли рожевої та кореню ехінацеї пурпурної зі спиртовим морсом з чорноплідної горобини (свіжої), введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину, який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою.

UA 107204 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме лікєро-горілочної промисловості.

Відомий спосіб виробництва настоянки "Прилуцька", що містить у своєму складі журавлину, горобину, звіробій, коріандр, ефірну олію, цукор і водно-спиртову рідину [1].

5 Недоліком цього способу є недостатньо виражені органолептичні властивості.

Найбільш близьким технічним рішенням до винаходу є спосіб виробництва настоянки "Red Light", що містить рослинну сировину, а саме горобину чорноплідну, корінь родіоли рожевої, корінь ехінацеї пурпурної, настояних у спирті етиловому ректифікованому класу "Люкс", при періодичному перемішуванні, фільтрування отриманого настою, купажування з підготовленим розчинником (молочною (з під сиру кисломолочного) сироваткою з додаванням глюкози), відстоювання, фільтрування та розлив. [2].

10 Недоліком даного способу є недостатнє вилучення екстрактивних речовин з рослинної сировини.

В основу корисної моделі поставлена задача створення настоянки "Червона Легка" ("Red Light") підвищеної якості шляхом використання композиції з рослинної сировини, а саме горобини чорноплідної (свіжої), кореню родіоли рожевої, кореню ехінацеї пурпурної, у якості розчинника використовують водно-спиртовий розчин, додатково оброблений сухою молочною сироваткою з додаванням глюкози, що забезпечує максимальне вилучення екстрактивних речовин з рослинної сировини, високі органолептичні властивості та зниження токсичного ефекту від вживання алкогольного напою.

20 Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва настоянки включає рослинну сировину, настояну при періодичному перемішуванні, подальше фільтрування, купажування з підготовленим розчинником, з додаванням глюкози, відстоювання, фільтрування та розлив. Додатково відбувається перше та друге настоювання у водно-спиртовому розчині етилового спирту рослинної сировини, подальше купажування настоїв першого та другого зливів з кореню родіоли рожевої та кореню ехінацеї пурпурної зі спиртовим морсом з чорноплідної горобини (свіжої), введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину, який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою.

25 Запропонований спосіб виробництва настоянки передбачає таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал готового продукту, кг: чорноплідна горобина (свіжа) 20,0-30,0; корінь родіоли рожевої 1,0-2,0; корінь ехінацеї пурпурної 5,0-7,0; глюкоза 8,0-10,0; водно-спиртова рідина - інше.

Настоянку "Червона Легка" ("Red Light") отримують шляхом першого та другого настоювання рослинної сировини у водно-спиртовому розчині етилового спирту при перемішуванні, подальшого купажування настоїв першого та другого зливів з кореню родіоли рожевої та кореню ехінацеї пурпурної зі спиртовим морсом з чорноплідної горобини (свіжої), введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину (з додаванням глюкози), який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою, фільтрації та розливу.

30 Відміна даного способу полягає у тому, що для поліпшення якості використовують класичну технологію настоювання рослинної сировини [3], це дозволяє максимально вилучити екстрактивні речовини, та очищення водно-спиртового розчину за допомогою сухої молочної сироватки, це дозволяє отримати напій зі зниженими токсичними властивостями.

Готовий продукт має характерний для алкогольного напою смак та аромат відповідно до використаної сировини, рідина має відтінок рожевого кольору, настоянка прозора без сторонніх домішок та осаду.

45 Для кращого розуміння суті винаходу наведемо приклади.

Приклад 1. Для отримання 1000 дал настоянки "Червона Легка" ("Red Light") міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: чорноплідну горобину (свіжу) 20,0; корінь родіоли рожевої 1,0; корінь ехінацеї пурпурної 5,0; глюкоза 8,0; водно-спиртова рідина - інше.

50 Приклад 2. Для отримання 1000 дал настоянки "Червона Легка" ("Red Light") міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: чорноплідну горобину (свіжу) 25,0; корінь родіоли рожевої 1,5; корінь ехінацеї пурпурної 6,0; глюкоза 9,0; водно-спиртова рідина - інше.

Приклад 3. Для отримання 1000 дал настоянки "Червона Легка" ("Red Light") міцністю 40 об. % використовують наступні інгредієнти, кг: чорноплідну горобину (свіжу) 30,0; корінь родіоли рожевої 2,0; корінь ехінацеї пурпурної 7,0; глюкоза 10,0; водно-спиртова рідина - інше.

55 Запропонований спосіб виробництва дозволяє розширити асортимент, стабілізувати якість алкогольних напоїв, покращити органолептичні властивості, знизити токсичний ефект та підвищити профілактичні властивості настоянки "Червона Легка" ("Red Light").

Джерела інформації:

1. Патент № 2018522 Российская Федерация МПК: Класс C12G 3/06 с ароматическими и вкусовыми ингредиентами / Куницын Г.Н., Исакова Р.П., Бурачевский И.И., Зенина Г.П., Шпак Н.В.; заявители и патентообладатели Арендное предприятие Фирма "Вагрон", заяв. 23.10.1992; опубл. 30.08.1994.
2. Патент № 92388 Україна МПК: C12H 1/02 Спосіб виробництва настоянки "Red Light" / Черевко О.І., Головка О.І., Пенкіна Н.М., Колесник В.В.; власник Харківський державний університет харчування та торгівлі, заяв. 27.03.2014; опуб. 11.08.2014.
3. ТР У 18.5084-96 Технологічний регламент на виробництво горілок і лікєро-горілочаних напоїв, затверджені Держхарчпромом України від 19 грудня 1996 р.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Спосіб виробництва настоянки, що включає рослинну сировину, настояну при періодичному перемішуванні, подальше фільтрування, купажування з підготовленим розчинником, з додаванням глюкози, відстоювання, фільтрування та розлив, який **відрізняється** тим, що відбувається перше та друге настоювання у водно-спиртовому розчині етилового спирту рослинної сировини, подальше купажування настоїв першого та другого зливів з кореню родіоли рожевої та кореню ехінацеї пурпурної зі спиртовим морсом з чорноплідної горобини (свіжої), введення отриманого купажу до водно-спиртового розчину, який попередньо оброблено сухою молочною сироваткою.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601